

Mini pavlova com Nutella®

Média

3 h 20 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORÇÕES

120 g de Nutella®

3 claras de ovo (100 g)

100 g de açúcar granulado

60 g de açúcar

100 ml de nata

80 g de frutos silvestres

INSTRUÇÕES

**1**

Aquece o forno com convecção a 90 °C.

Numa tigela, bate as claras de ovo até ficarem em castelo. Antes de terminar, vai adicionando gradualmente o açúcar em três vezes com um batedor para evitar que as claras abatam.

Quando as claras estiverem em castelo, adiciona o açúcar.

**2**

Prepara um tabuleiro para o forno com papel vegetal e, com um lápis, desenha 8 círculos idênticos, com 8 cm de diâmetro cada um, deixando um pequeno espaço entre eles.

Depois, com uma colher, coloca as claras batidas em castelo dentro dos círculos que desenhaste. Tem cuidado para não espalmar as claras de ovo. O contorno dos merengues deve ser mais alto do que o centro.

**3**

Coze no forno durante 2 horas na prateleira inferior.

Depois, desliga o forno, mas deixa os merengues dentro do forno com a porta fechada até arrefecerem.

Conselho: este passo pode ser feito no dia anterior. Não é necessário guardar no frigorífico.

Lava os frutos silvestres e bate as natas com uma batedeira.

Barra um merengue com as natas batidas e adiciona 15 g de Nutella® com uma colher e alguns frutos silvestres. Repete o procedimento para o resto dos merengues.

Apresentação final